

Barbecue de table au charbon de bois





DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.



ATTENTION !
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR UNE AUTRE PERSONNE, DONNEZ-LUI CE GUIDE POUR QU'ELLE PUISSE S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

VOUS POUVEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE PAR COURRIEL AU SERVICE@BBQTEK.COM OU SANS FRAIS, PAR TÉLÉPHONE, AU 1-877-885-8227, DE 7 H À 16 H (HNP), DU LUNDI AU VENDREDI.

Imprimé en Chine

Table des matières

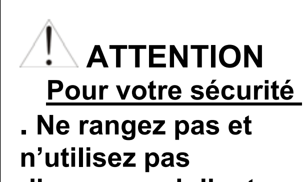
Consignes de sécurité..1
Liste des pièces……..2
Instructions d’assemblage... 3-4
Allumage……………………...5
Types de cuisson...5
Conseils utiles...6
Recettes...6
Programme de Garantie...7

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d’assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d’utiliser et d’entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s’efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, visitez WWW.BBQTEK.COM, envoyez un courriel SERVICE@BBQTEK.COM ou composez le 1-877-885-8227 du lundi au vendredi, de 7 h à 16h (Heure du pacifique)

Consignes de sécurité

MISES EN GARDE: veuillez lire toutes ces instructions avant de commencer l`assemblage



ATTENTION
Pour votre sécurité
. Ne rangez pas et n’utilisez pas d’essence ni d’autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du_barbecue

Pour votre sécurité.

Sécurité d`abord!

Veuillez lire et comprendre tous les avertissements et precautions avant commcencer l`assemblage de ce barbecue.

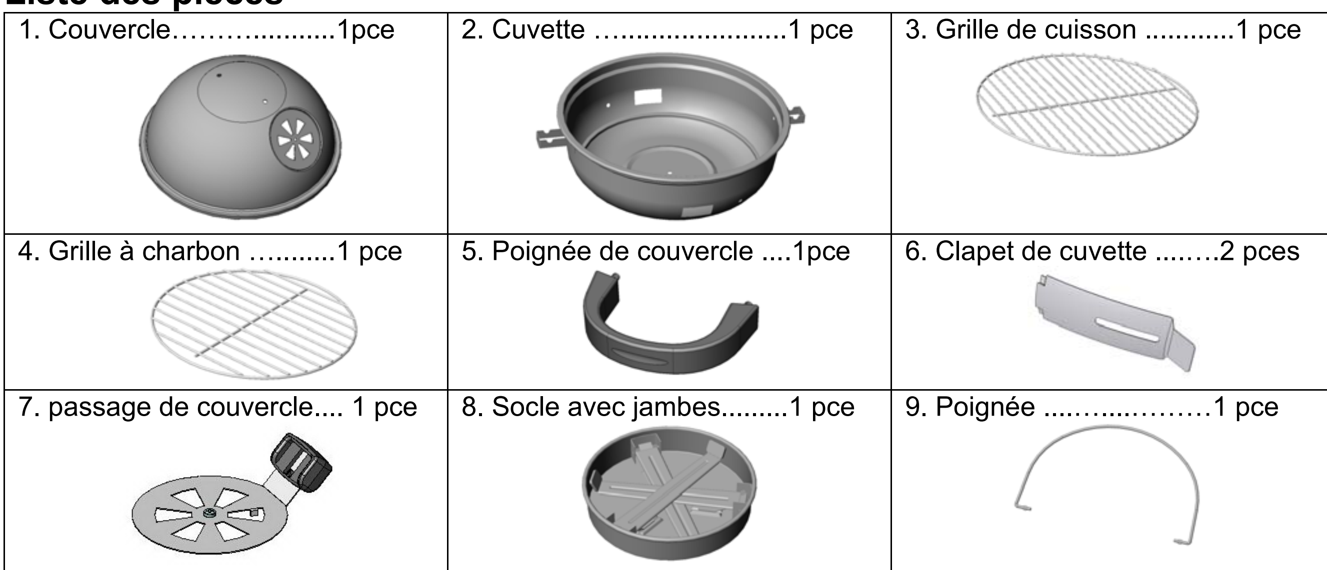
Mise en garde

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l’extérieur seulement ; ne l’utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit
2. Ce barbecue est conçu pour être alimenté au charbon de bois.
3. Ne tentez pas d’assembler ni d’utiliser ce barbecue si vous êtes sous l’influence de l’alcool ou de drogues.
4. N’utilisez pas d’essence, de kérosène ni d’alcool pour allumer le barbecue. Ce barbecue n’est pas conçu pour être utilisésur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
5. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
6. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
7. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu’il fonctionne.
8. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l’écart lorsque vous utilisez le barbecue.
9. N’utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
10. N’utilisez pas le barbecue tant qu’il n’est pas COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
11. Gardez toute matière inflammable à au moins 30 cm (12 po) du barbecue. N’utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au charbon de bois sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.

CAUTION

1. Ne touchez pas les pièces en métal du barbecue jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (au moins 30 minutes) pour évitez les brûlures, à moins que vous utilisiez une masse protectrice (supports de pot, gants, mitaines de BBQ, etc.).
2. N'utilisez pas ce barbecue dans une atmosphère explosive. Gardez l'espace et éloignez tous matériaux combustibles, l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables
3. Ne modifier pas ce barbecue d'aucune façon.
4. Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute partie du barbecue à moins que spécifiquement recommandé dans ce manuel d'utilisation. Tout autre service devrait être effectué par un technicien qualifié.

Liste des pièces



1. Couvercle……….........1pce	2. Cuvette …......................1 pce	3. Grille de cuisson ....1 pce
4. Grille à charbon …........1 pce	5. Poignée de couvercle 1pce	6. Clapet de cuvette ....….2 pces
7. passage de couvercle.... 1 pce	8. Socle avec jambes.........1 pce	9. Poignée ....…...….……1 pce

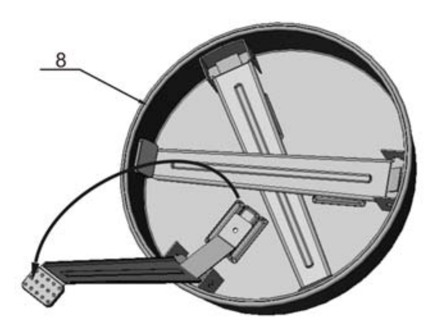
Liste des fixations

A	Boulon M6 x15mm	1 pce	F	Rondelle plate 6.5mm	2 pces
B	Boulon M4 x 12mm	2 pces	G	Rondelle à ressort 6.5mm	5 pces
C	Boulon M5 x 12mm	1 pce	H	Écrou à Oreilles M6	3 pces
D	Rondelle frein 6.5mm	3 pces	I	Écrou à Oreilles M5	3 pces
E	Rondelle frein 5.5mm	1 pce	J	Écrou à Oreilles M4	2 pces

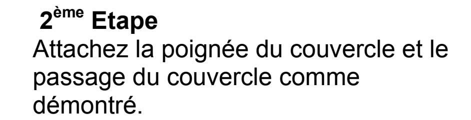
Instructions d'assemblage

Pour de bon résultats :

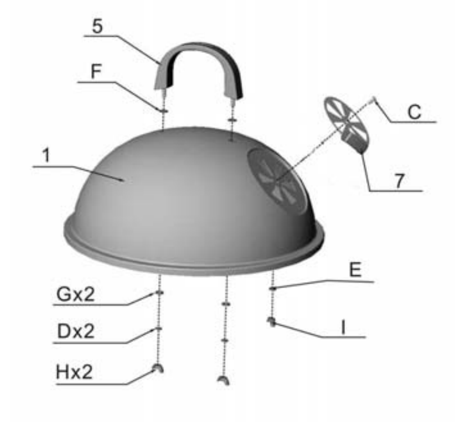
- Sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les piècesavant de procéder.
- Serrez d'abord les fixations à la main, puis serrez-les avec le tournevis une fois l'assemblage terminé.
- L’assemblage devrait prendre de 10 à 15 minutes.
- Outils Requis :Tournevis Phillips



1ère Etape
Sortez les jambes du socle comme démontré.



2ème Etape
Attachez la poignée du couvercle et le passage du couvercle comme démontré.





3ème Etape

Attachez les jambes à la cuvette comme démontré.

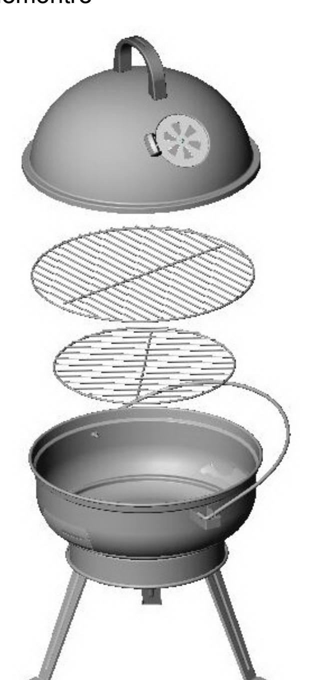
4eme E tape
Installez les clapets de cuvette comme démontré.





5ème Etape
Connectez la poignée du couvercle à la cuvette comme démontré

6ème Etape
Placez la grille de cuisson et la grille à charbon dans la cuvette comme démontré.





7ème Etape
Bloquez le couvercle supérieur avec la poignée du couvercle comme démontré.

L’assemblage terminé



Allumage du barbecue.

1. Rassrez vous le couvercle et les passages du couvercle sont ouverts.
2. Retirez la grille de cuisson. Mettez une quantité suffisante de charbon au centre de la grille et disposez les briquettes en pyramide.
3 Si vous utilisez du charbon ordinaire et de l’allume-feu, suivez les instructions du fabricant. S’il s’agit d’allume-feu liquide, laissez-le pénétrer le charbon pendant une minute avant d’allumer.
4. Si vous utilisez un allumeur électrique, n’utilisez pas de charbon imprégné ni d’allume-feu liquide.
5. Si vous utilisez du charbon imprégné, n’utilisez pas d’allumeur électrique et n’ajoutez pas d’allume-feu liquide.
6. Laissez le charbon brûler pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu’à ce qu’il ait complètement tourné au gris.
7. Ne bloquez jamais le couvercle avec la poignée durant la cuisson.

Types de cuisson

1. Grillade directe : une fois les briquettes couvertes de cendre, protégez-vous les mains avec des gants et étalez les briquettes avec un outil à long manche. Posez la grille de cuisson et mettez-y les aliments. La cuisson peut être effectuée avec ou sans couvercle.

2. Cuisson indirecte : une fois les briquettes couvertes de cendre, disposez-les en cercle en prenant soin de laisser le milieu libre. Mettez un petit récipient (non compris) au centre pour collecter la graisse.

3. Fumaison : faites tremper les copeaux de bois toute la nuit pour les empêcher de brûler. Une fois le charbon bien étalé, mettez les copeaux directement sur le charbon. Cuisez les aliments avec le couvercle, et si la hauteur de la grille de cuisson est réglable, mettez-la au plus haut niveau.

Conseils utiles

1. Rangez le charbon dans un endroit sec. Si vous le rangez à l'extérieur, gardez-le dans un contenant hermétique.
2. Durant la cuisson, soulevez le couvercle en le basculant vers le côté, et non verticalement, car le déplacement de l'air pourrait agiter les cendres et les déposer sur les aliments.
3. Ne nettoyez pas la grille de cuisson avec des produits abrasifs, car vous risqueriez de l'endommager. Utilisez plutôt un savon doux et rincez bien à l'eau. Éliminez les cendres de façon adéquate.

Recettes

Sauce barbecue à toute épreuve
Ingrédients :
¼ tasse Oignon finement haché
2 cuillerées à table Beurre ou margarine
¼ tasse Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé Sauce au piment fort
1 Gousse d'ail finement hachée
1 tasse Ketchup
¼ tasse Jus de citron
1 cuillerée à thé Moutarde préparée
Préparation :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman
Ingrédients:
¼ tasse Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé Estragon séché
¼ cuillerée à thé Poivre noir fraîchement moulu
4 Poitrines de poulet désossées,
sans peau
Préparation :
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel
Ingrédients :
2,3 kg (5 lb) Steak de surlonge
2 cuillerées à thé Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé Poivre noir
2 Gousses d'ail -- broyées
1 gros Oignon
1 tasse Miel
Préparation :
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak

Truite grillée épicée
Ingrédients :
1/4 tasse Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table Beurre fondu
2 cuillerées à table Huile végétale
2 cuillerées à table Persil haché
1 cuillerée à table Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé Sel
4 truites mouchetées environ 1 lb chacune
Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes Grillés
Ingrédients :
¾ tasse Huile d'olive
¼ tasse Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé Romarin frais
1 cuillerée à thé Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé Basilic frais haché
1 cuillerée à thé Origan frais haché
1 cuillerée à table Ail haché
½ cuillerée à thé Sel
½ cuillerée à thé Poivre noir moulu
2 lb Légumes mélangés,
coupés ou entiers
Préparation :
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

Garantie limitée d`un an.

Le couvercle supérieur, la grille de cuisson enduit de chrome plaqué, la grille à charbon galvanisée, la cuvette, la poignée et les autres pièces sont garantie contre les défauts de fabrication ou un dommage qui a un effet sur l'opération du barbecue pour une année.

La garantie n'est pas transférable.

□ La garantie ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
□ La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'oeuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
□ La garantie ne couvre pas les écaillures ou les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion ou la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
□ La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les composants utilisés durant l'installation du barbecue

Les consommateurs doivent payer pour les pièces et les frais de manutention s'ils n'ont pas de preuve d'achat ou si la période de garantie est échue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, s.v.p. visitez notre site internet au www.bbqtek.com ou par courriel à service@bbqtek.com ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-877-885-8227, du lundi au vendredi, de 7h à 16h h (Heure du pacifique).

Fabriqué par :

Lucas BBQ Co., Ltd.
Niuyang Industrial Zone,
Liaobu Town, Dong Guan City,
Guang Dong, Chine.

Imprimé en Chine